

del 16 al 18 de

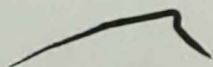
Julio



Nuestros productos son ecológicos, de temporada y de pequeños productores de la zona.

* * *

Croqueta de Pollo Asado (un.)	2
Pan de La Garbiana	2,5
Secallona de Pueblo	3,5
Almendras Fritas	4
Bravas Tossal Gros!	6
Terrina de la Casa	9
Tabla de Quesos	12
Gazpacho de Melón	12
Corvina Curada, Pepino, <i>Tzatziki</i>	14
Raviolis de Pescado, Bisque	15
Lubina, Zanahorias Glaseadas	16
Atún a la Brasa, <i>Babaganush</i> , Avellanas	18
Cordero a la Brasa, <i>Hummus</i> de Lentejas, Crema Agria	16





Postres

Crème Brûlée y Frutos de Verano 6

Pastel de Limón al estilo Tossal Gros 6

Tarta de Queso de Cabra, Mermelada de Cabello de Ángel 6

Café Irlandés Mini 4

Café Irlandés 7

Toque Final

Licores del *Manel de Rojals*, el origen sus productos son de pequeñas producciones particulares o recolectados cada temporada de los bosques de la *Conca de Barberà*. La elaboración consiste en maceraciones en alcohol y posteriormente mezclar con almíbar.

Licores muy característicos por sus aromas de la zona, poco alcohólicos y con un toque dulce y fresco.

Anís con Gabarras 5

Cereza 4

Nueces 4

Orujo Blanco 5

Licor de Café 4

Licor de Fruta de la Pasión 4

Mezcal Amores 5